

Warszawa, 21.02.2022

Centralny Szpital Kliniczny MSWiA w Warszawie,

Ul. Wołoska 137, 02-507 Warszawa

Sygnatura postępowania: CSKDZP-2361/10/02/01/2022

Konkurs ofert na dzierżawę powierzchni w Centralnym Szpitalu Klinicznym MSWiA w Warszawie z przeznaczeniem na prowadzenie stołówki ogólnodostępnej.

Pytanie nr 1

Jaka jest moc przyłączeniowa dla lokalu ?

Odpowiedź:

Informacje na temat kwestii technicznych będzie można uzyskać podczas wizji lokalnej.

Pytanie 2

Czy w lokalu przewidziano wentylację mechaniczną dla zaplecza ?

Odpowiedź:

Informacje na temat kwestii technicznych będzie można uzyskać podczas wizji lokalnej.

Pytanie 3

Jakie są parametry wentylacji technologicznej (wywiew/nawiew) ?

Odpowiedź:

Informacje na temat kwestii technicznych będzie można uzyskać podczas wizji lokalnej.

Pytanie 4

Proszę o wskazanie miejsca składowania odpadów pokonsumpcyjnych

Odpowiedź:

Miejsce składowania odpadów będzie zaprezentowane podczas wizji lokalnej.

Pytanie 5

Czy najemca dopuszcza przygotowanie i wywóz cateringów zewnętrznych ?

Odpowiedź:

Tak

Pytanie 6

Proszę o udostępnienie rzutów DWG

Odpowiedź:

Udostępnione w załączniku do odpowiedzi

Pytanie 7

Proszę o podanie w jakiej formie ma być przedstawione sprawozdanie sprzedaży.

Odpowiedź:

Zestawienie wartości wypracowanego przychodu ze wszystkich kas fiskalnych zadeklarowanych Wydzierżawiającemu używanych w lokalu.

Pytanie 8

Proszę o podanie spisu i stanu technicznego sprzętu znajdującego się w lokalu, który jest własnością najemcy.

Odpowiedź:

Ze sprzętem oraz jego stanem technicznym będzie można zapoznać się podczas wyznaczonej wizji lokalnej.

Pytanie 9

Proszę o określenie za jaki przedział czasowy powinno zostać przedstawione menu.

Odpowiedź:

Za 1 tydzień

Pytanie 10

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres kilku lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie

dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawienie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Zamawiający w ciągu 3 miesięcy zdąży rozpiścić nowe postępowanie przetargowe.

Odpowiedź:

Brak zgody.

Pytanie 11

Czy w związku z zaprzestaniem realizacji usługi z powodu np. COVID-19 Zamawiający pokryje koszty płacy pracowników zatrudnionych na umowę o pracę o koszty stałe Wykonawcy ?

Odpowiedź:

Brak zgody.

Pytanie 12

Czy Najemca dopuszcza obniżenie czynszu o 50 % w związku z zaprzestaniem usługi z powodu COVID-19.

Odpowiedź:

Na warunkach określonych art. 700 KC.

Pytanie 13

Czy podczas wakacji (lipiec, sierpień), a tym samym mniejszej ilości studentów i pracowników CSK MSWiA zamawiający dopuszcza zmniejszenie czynszu dzierżawy o 50% ?

Odpowiedź:

Brak zgody

Pytanie 14

Proszę o udostępnienie protokołu z ostatniego przeglądu wentylacji.

Odpowiedź:

Przebieg w gestii poprzedniego dzierżawcy. Wyzierżawiający nie jest w posiadaniu dokumentacji.

Pytanie 15

Czy organy kontrolne np. Sanepid wydał zalecenie pokontrolne bądź decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości w lokalu – jeśli tak to proszę o przesłanie protokołu z kontroli.

Odpowiedź:

Wydzierżawiający nie jest w posiadaniu danych.

Pytanie 16

Czy Wynajmujący przewiduje możliwość obniżenia czynszu za najem w przypadku ograniczeń w możliwości prowadzenia działalności gastronomicznej z powodu obostrzeń spowodowanych pandemią covid-19?

Odpowiedź:

Na warunkach określonych art. 700 KC.

Pytanie 17

Czy Wynajmujący przewiduje możliwość wypowiedzenia umowy najmu w przypadku ograniczeń w możliwości prowadzenia działalności gastronomicznej z powodu obostrzeń spowodowanych pandemią covid-19?

Odpowiedź:

Nie

Pytanie 18

Prosimy o podanie średniomiesięcznych przychodów generowanych przez restaurację w roku 2019 oraz w roku 2021.

Odpowiedź:

Wydzierżawiający nie jest w posiadaniu danych.

Pytanie 19

Prosimy o średniomiesięcznych ilości wydawanych dań obiadowych w 2019 oraz 2021 roku

Odpowiedź:

Wydzierżawiający nie jest w posiadaniu danych.

Pytanie 20

Czy przedmiot dzierżawy jest wyposażony w niezbędne urządzenia do prowadzenia działalności gastronomicznej? Prosimy o listę wyposażenia i urządzeń przedmiotu najmu.

Odpowiedź:

Ze sprzętem oraz jego stanem technicznym będzie można zapoznać się podczas wyznaczonej wizji lokalnej.

Pytanie 21

Czy w wynajmowanej powierzchni jest sprawna wentylacja?

Odpowiedź:

Tak

Pytanie 22

Czy przed podpisaniem umowy najmu przedmiot najmu zostanie poddany przeglądowi i konserwacji, a protokół z tego przeglądu będzie dostępny dla dzierżawcy?

Odpowiedź:

Wydzierżawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia przeglądów na koszt i ryzyko Dzierżawcy.

Pytanie 23

Czy wszystkie instalacje w obiekcie są sprawne i nie wymagają napraw ?

Odpowiedź:

Ze stanem technicznym będzie można zapoznać się podczas wyznaczonej wizji lokalnej.

Pytanie 24

Czy stan stolarki okiennej oraz dachu jest w stanie dobrym i nadającym się do dalszej eksploatacji?

Odpowiedź:

Ze stanem technicznym będzie można zapoznać się podczas wyznaczonej wizji lokalnej.

Pytanie 25

Czy w przedmiocie dzierżawy jest możliwość przygotowywania posiłków na miejscu?

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 26

Czy kuchnia posiada wszystkie niezbędne pozwolenia Sanepid do prowadzenia działalności?

Odpowiedź:

Pozyskanie niezbędnych pozwoleń na prowadzenie punktu gastronomicznego leży po stronie Dzierżawcy po podpisaniu umowy z Wydierżawiającym.

Pytanie 27

Prosimy o udostępnienie planów pomieszczeń w celu przygotowania propozycji aranżacji.

Odpowiedź:

Udostępnione w załączniku do odpowiedzi

**Przewodnicząca Komisji
Konkursowej**

II ZASTĘPCA GŁÓWNEGO WSIEGOWEGO
KIEROWNIK DZIAŁU ROLNICZYM



Edyta Baktensztos-Gruda
tel. (22) 809 11 000